

RESTAURANT
Opelvillen



Aperitif

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l	5,50 €
Hugo 0,2 l	5,50 €
Lillet Berry 0,2 l	5,50 €
Prosecco 0,1 l	5,50 €
Martini bianco, rosso, extra dry 5 cl	4,50 €
Campari Orange/Soda 0,2 l 2	4,50 €
San Bitter Orange/Soda 0,2 l 2	4,50 €

Vorspeisen

Starters

Gemischter Vorspeisenteller 10,50 €
Mixed starters plate

Gegrillte Scampi an Salat Bouquet und Bruschetta 13,50 €
Grilled Scampi served with salad and bruschetta

Thunfisch-Carpaccio an einer Limetten-Vinaigrette mit Croûtons und Kapern 13,50 €
Tuna carpaccio with Croûtons and capers

Frittierte Calamaretti an gegrilltem, marinierten Fenchel und Zitronen-Mayonnaise 12,50 €
Fried calamaretti with a Homepage lemon- mayonnaise and grilled, marinated fennel

Panzarella – Toskanischer Brotsalat mit geröstetem Weißbrot, Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, und Pinienkernen 9,90 €
Breadsalad with bread, tomatoes, red onions, capers and pinenuts

Vitello Tonnato 11,90 €
Veal slices with a tuna cream and capers

Mille-feuille von der gegrillten Aubergine, Tomate und Mozzarella an Basilikumpesto 9,90 €
Mille-feuille of the eggplant, tomato and Mozzarella cheese with a basil pesto

Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rucola und Pinienkernen 13,50 €
Beef carpaccio with goat cheese, rocket, and pinenuts

Focaccia mit Kräutern

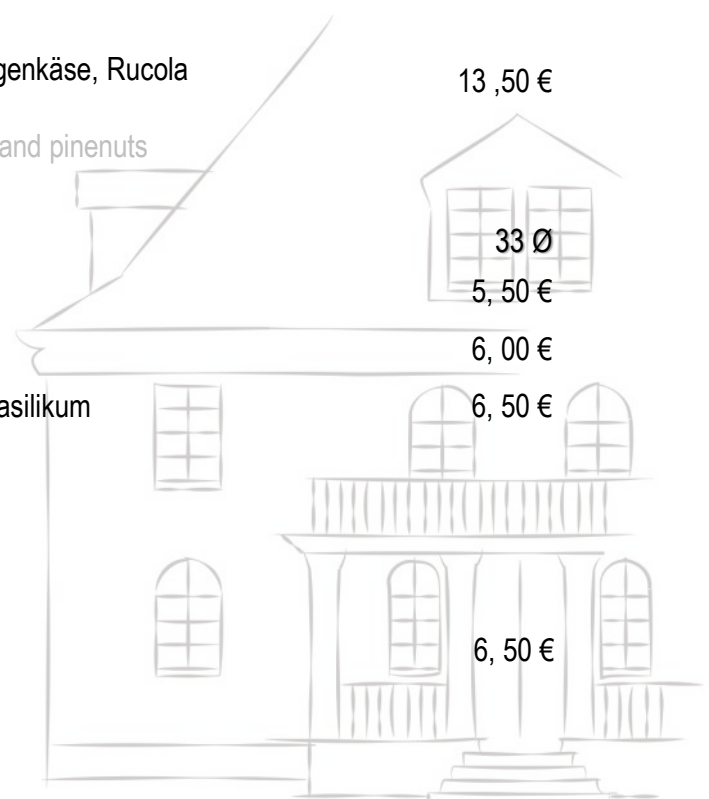
mit Tomatensoße und Knoblauch

mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum

Suppen

Soups

Tagessuppe 6,50 €
Daily soup



Pizza

Pizza

33 Ø

Napoletana · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

10,00 €

Napoletana · tomato sauce, mozzarella cheese, basil

Mortadella · Tomatensoße, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Basilikumpesto

12,50 €

Mortadella · tomato sauce, Mozzarella cheese, Mortadella, pistachios, basil pesto

Salsicia · Tomatensoße, Mozzarella, Fenchelsalsicia, gegrillte Aubergine

12,50 €

Salsicia · tomato sauce, mozzarella cheese, fennel sausage, grilled eggplant

Parma · Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse

12,50 €

Parma · tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocket, parmesan cheese

Speciale · Tomatensoße, Käse, Schinken, Pepperoniwurst, Champignons, Zwiebeln

11,50 €

Speciale · tomato sauce, cheese, ham, pepperoni salami, mushrooms, onions

Mare · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte

12,50 €

Mare · tomato sauce, cheese, mixed seafood



Pizza

Pizza	33 Ø
Siciliana · Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven	12, 50 €
Siciliana · tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, dried tomatoes, capers olives	
Vegetaria · Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse	12, 50 €
Vegetaria · tomato sauce, cheese, grilled vegetables	
Capri · Tomatensoße, Käse, Salami, Sardellen, grüne Peperoni, Oliven, Knoblauch	12, 50 €
Capri · tomato sauce, cheese, salami, anchovies, green peperoni, olives, garlic	
Tonno · Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	11, 50 €
Tonno · tomato sauce, cheese, tuna, onions	
Capriciosa : Tomatensoße, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	11, 50 €
tomato sauce, cheese, artichokes, mushrooms, olives	
Quattro Formaggi : Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan	11, 50 €
tomato sauce, cheese, gorgonzola, mozzarella, parmesan	

Gerne belegen wir die Pizza nach Ihren Wünschen – sprechen Sie uns an!

Salate

Salads

Salat der Saison mit Parmaschinken, gegrillter Honigmelone und Kartoffelstroh an Balsamico-Honig-Dressing

Mixed salad with Parma ham, grilled melon and potatoe straw served with a balsamico-honey-dressing 14, 90 €

Pasta

Noodles

Linguine Frutti di Mare - mit Meeresfrüchten 13, 50 €
Linguine with mixed seafood

Strozzapreti an Wildschwein - Bolognese, Rosmarin und Walnüssen 13, 50 €
Strozzapreti with wild boar bolognese , rosemary and walnuts

Pappardelle al Salmone e caviale – mit Wildfang-Lachs und italienischem Kaviar Topping 15, 50 €
Pappardelle with salmon and italian caviar

Spaghetti Limone mit Zitrone, Knoblauch, Chilli und Anchovies 9, 90 €
Spaghetti Limone with lemon, garlic, chilli and anchovies

Tagliatelle Mare e Monti mit Black Tiger Garnelen, Vongole, Erbsen und Champignons 15, 50 €
Tagliatelle with scampi, clans, peas and mushrooms

Paccheri Arrabiata an frittierten Calamaretti (scharf) 13, 50 €
Paccheri with a spicy tomato sauce and fried calamaretti

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kalbsrückenspitzen und Black Tiger Garnele 15, 50 €
Tortelloni filled with ricotta cheese served with veal slices and black tiger prawns

Waldpilzrisotto an Granatapfel 14, 50 €
Risotto with wild mushrooms and pomegranate

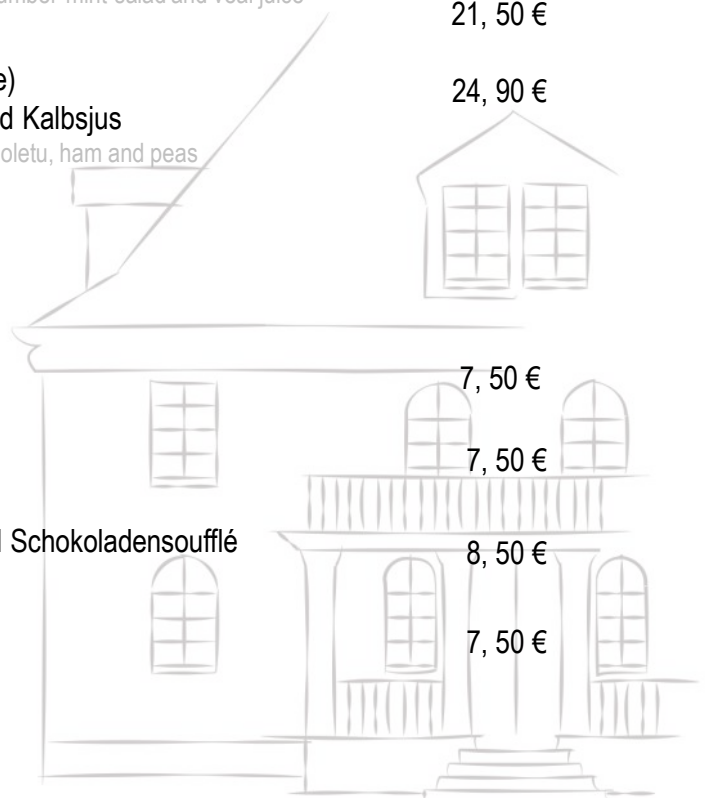
Hauptgänge

Main dishes

Duett vom Calamari alla Romana (frittiert) und Black Tiger Garnelen an Rosmarin Kartoffeln und gegrilltem Gemüse <small>Fried Calamari and Scampi served with herbal potatoes and grilled vegetables</small>	19,50 €
Dorade in Zitronen-Rosmarin-Marinade an Tagliatelle mit Shrimps und Erbsen <small>Gilthead with a rosemary-lemon-marinade with shrimp and peas</small>	17,90 €
Black Tiger Garnelen an Meeresfrüchte-Risotto <small>Scampi with mixed-seafood-risotto</small>	19,90 €
Heilbutt an Rote Bete Püree, Senfsoße und Kartoffelstroh <small>Halibut with mashed beetroot, mustard sauce and potatoe sticks</small>	21,50 €
Saltimbocca a la Romana vom Kalbsrücken, mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce an Rosmarin Kartoffeln und einem Beilagensalat <small>Veal slices with Parma ham and sage with italian baked potatoes and a side salad</small>	17,90 €
Scaloppina vom regionalen Schweinerücken mit Steinpilzen an Pappardelle mit Panchetta, Broccoli und gerösteten Mandeln <small>Regional pork slices with yellow boletus and noodles with ham, broccoli and roasted almonds</small>	19,90 €
Neuseeländische Lammfilet mit mediterraner Kruste an Kartoffelrösti, Gurken-Minz-Salat und Kalbsjus <small>Lamb filet with mediterranean herbs, rösti, a cucumber-mint-salad and veal juice</small>	21,50 €
Argentinisches Rib-Eye Steak (Entrecôte) an Steinpilz-Pancetta-Erbsen-Risotto und Kalbsjus <small>Rib-Eye Steak with risotto served with yellow boletu, ham and peas with veal gravy</small>	24,90 €

Dessert

Crème brûlée	7,50 €
Tiramisu an Beeren	7,50 €
Variation von Panna Cotta, Tiramisu und Schokoladensoufflé	8,50 €
Schokoladensoufflé mit Eis des Tages	7,50 €



Softgetränke

Soft drinks

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 l	5,50 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,75 l	5,50 €
San Pellegrino Mineralwasser 0,25 l	2,20 €
Aqua Panna stilles Wasser 0,25 l	2,20 €

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{2, 4}	2,40 €	3,30 €
Coca-Cola light ^{2, 3, 4, 5}	2,40 €	3,30 €
Spezi ^{2, 4}	2,40 €	3,30 €
Fanta ^{1, 2}	2,40 €	3,30 €
Sprite ^{1, 2}	2,40 €	3,30 €
Bitter Lemon Thomas Henry ⁵	2,50 €	
Ginger Ale Thomas Henry ^{2, 5}	2,50 €	
Tonic Water Thomas Henry ⁵	2,50 €	

Säfte und Schorlen

Juices and Spritzers

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,60 €	
Orangensaft	2,60 €	
Maracujasaft	2,60 €	
Apfelsaftschorle	2,40 €	3,40 €
Orangensaftschorle	2,40 €	3,40 €
Maracujasaftschorle	2,40 €	3,40 €

Biere

Beers

	0,2 l	0,4 l
Hasseröder	2,70 €	3,80 €
Becks alkoholfrei 0,33 l		2,60 €
Franziskaner Weizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner Kristallweizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner dunkles Weizen 0,5 l		4,20 €
Franziskaner alkoholfreies Weizen 0,5 l		4,20 €

Gin

Hendrix 4 cl	5,50 €
--------------	--------

Whisky

Gentleman Jack	5,50 €
Chivas Regal	5,50 €

Grappa

Barolo 2 cl	4,00 €
Brunello 2 cl	4,50 €
Andrea da Ponte 2 cl	6,00 €



Kräuter

Bitters

Averna 2 cl	2,90 €
Ramazzotti 2 cl	2,90 €
Fernet Branca 2 cl	2,90 €

Liköre

Liqueurs

Amaretto 2 cl	2,90 €
Limoncello 2 cl	2,90 €
Sambuca 2 cl	2,90 €

Brandy

Vecchia Romagna 2 cl	2,90 €
----------------------	--------

Heissgetränke

Hot beverage

Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	3,20 €
Kaffee	2,40 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Frischer Minztee	2,70 €
Schwarzer Tee	2,70 €
Früchtetee	2,70 €
Kamillentee	2,70 €

1 = mit Antioxidationsmitteln

2 = mit Farbstoff

3 = mit Süßungsmittel(n)

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Phenylalaninquelle

Historik

Die Villa Wenske ist ein denkmalgeschütztes Gebäude und wurde 1915 für Wilhelm Wenske, dem leitenden Mitarbeiter der Opelwerke, errichtet. Kurze Zeit später ging es in den Besitz von, Friedlich Opel, dem Sohn von Adam Opel. Dieser erweiterte das Herrenhaus um einen zweiten Bau und schuf sich somit sein „Schloss am Main“.

Hochzeiten/Veranstaltungen

Nutzen Sie den besonderen Charme dieses Objektes nicht nur für einen Restaurantbesuch. Das Standesamt befindet sich im 1. Stock des Gebäudes. Somit sind sowohl Ihre Hochzeitsempfänge als auch Veranstaltungen aller Art bei uns in guten Händen. Das Restaurant Opelvillen bietet Ihnen passend zu ihrem Event ein auf Sie und Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot vom Sektempfang zum Flying Buffet bis zum mehrgängigen Menü. Unser erfahrenes Team begleitet Sie bei der Planung sowie der Organisation und trägt dazu bei, ihre Veranstaltung nach Ihren Vorstellungen und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen.

Wir bieten Ihnen:

- ❖ 70 Sitzplätze im Restaurant
- ❖ 60 Sitzplätze im 1. Stock
- ❖ 90 Sitzplätze im Außenbereich
- ❖ flexible Möglichkeiten der Bestuhlung
- ❖ eigene Parkplätze vorhanden
- ❖ zentrale Lage und leichte Erreichbarkeit
- ❖ Mainblick



Lage

Das am Mainufer gelegene Restaurant Opelvillen ist architektonisch mit der Kunst - und Kulturstiftung Opelvillen verbunden. Mehrmals im Jahr wechselnde Ausstellungen bieten Kunst- und Kulturinteressierten Spannendes aus aller Welt.

In direkter Nachbarschaft befindet sich der spätromantische Verna – Park, der ein ideales Ausflugsziel für Groß und Klein ist und eine abwechslungsreiche Kulisse für Fotostrecken aller Art bietet.

Die mittelalterliche Festung aus dem Jahr 1479 mit ihrem Stadt- und Industriemuseum ist nur einige 100 Meter entfernt. Die Geschichte Rüsselsheims wird hier auf anschauliche und innovative Art dokumentiert.

Das Mailvorland, welches direkt an den Opelvillen vorbeiführt, bietet einen einzigartigen Blick auf den Main und ist eine beliebtes Naherholungsgebiet. Durch die gut ausgebauten Rad- und Wanderwege bietet es ein attraktives Angebot zur Freizeitgestaltung.